

12 **Gebrauchsmuster**

U 1

(11) Rollennummer G 91 07 065.1

(51) Hauptklasse A22C 13/00

(22) Anmeldetag 08.06.91

(47) Eintragungstag 25.07.91

(43) Bekanntmachung
im Patentblatt 05.09.91

(54) Bezeichnung des Gegenstandes
Wursthülle mit Ziehfaden

(71) Name und Wohnsitz des Inhabers
Wilh. Sopp GmbH & Co KG, 5630 Remscheid, DE

(74) Name und Wohnsitz des Vertreters
Solf, A., Dr.-Ing., 8000 München; Zapf, C.,
Dipl.-Ing., Pat.-Anwälte, 5600 Wuppertal

6104/-II/Scho.

Wilh. Sopp GmbH & Co. KG.,
Kreuzbergstr. 55,
5630 Remscheid 11

Wursthülle mit Ziehfaeden

Die vorliegende Erfindung betrifft eine Wursthülle mit einem im wesentlichen schlauchförmigen Hüllkörper.

Aus der DE-OS 29 12 961 ist ein derartiges Wursthülle bekannt. Diese Wursthülle ist ein sog. Wurstnetz und hat sich im Laufe der Zeit hervorragend bewährt. Derartige Wurstnetze werden vor dem Verzehr der Wurst mit einem Messer aufgeschnitten und anschließend abgezogen. Da das Netz im Gegensatz zur Wurstpelle aus reißfestem Material bestehen muß, ist hierzu stets ein scharfes Messer oder dergleichen erforderlich, wodurch das Entfernen des Wurstnetzes relativ aufwendig ist. Grundsätzlich ist es zwar möglich, das Wurstnetz einfach zurückzustülpen. Ein derartiges zurückgestülptes Wurstnetz sieht aber unappetitlich aus. Um dieses Wurstnetz abzuschneiden, bedarf es eines Schnittes in Längsrichtung der Wurst sowie eines Umfangsschnittes. Dies läßt sich nur umständlich durchführen.

Aufgabe der Erfindung ist es, Wursthüllen so zu verbessern, daß sie mit geringem Aufwand von jedermann von der Wurst abziehbar sind.

Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß der Hüllkörper in Schlauchlängsrichtung zumindest einmal geteilt

91 07 065.

ist, und daß der Hüllkörper entlang seines im Teilungsbereich liegenden Längsbereichs durch einen Faden zur Schlauchform verbunden ist, der im wesentlichen derart ohne Einbindung durch den Hüllkörper geführt ist, daß er in Längsrichtung herausziehbar ist.

Im Rahmen der vorliegenden Anmeldung wird der Verbindungsfaden der beiden Längsbereiche auch als Ziehaden bezeichnet.

Erfindungsgemäß hält der Ziehaden ohne Einbindung in den Hüllkörper, d. h. ohne Verflechtung oder Verwirkung mit diesem, die Längsbereiche des Hüllkörpers so zusammen, daß dieser Schlauchform gewinnt, wobei sich der Faden infolge der nicht vorhandenen Einbindung bei Bedarf leicht aus dem Hüllkörper herausziehen läßt.

Zweckmäßigerweise wird der Ziehaden je nach Bedarf stückweise aus dem Hüllkörper herausgezogen.

Aus der Erfindung ergibt sich der Vorteil, daß der Hüllkörper unmittelbar nach Herausziehen des Ziehadens dort zu einem flächigen Gebilde auseinanderklafft, wo vorher der verbindende Ziehaden saß. Damit erreicht man zweierlei:

Sofern die erfindungsgemäße Wursthülle als Wurstnetz ausgebildet ist, läßt sich das Entfernen der Wurstpelle nun in der bekannten Weise ohne jegliche Behinderung durch das Wurstnetz durchführen. Das auseinander geklappte Wurstnetz bzw. die auseinander geklappte Wursthülle kann z. B. auf einem Schneidebrett stets so kurz abgeschnitten werden, wie das Wurstende zum Anschnitt freiliegen soll.

In den Unteransprüchen 2 bis 8 sind weitere vorteilhafte

91 07 065.

Ausführungsformen der Erfindung enthalten.

Anhand des in den beiliegenden Zeichnungen dargestellten Ausführungsbeispiels einer erfindungsgemäßen Wursthülle wird die Erfindung näher erläutert.

Es zeigen:

- Fig. 1 eine mit einer erfindungsgemäßen Wursthülle
in Form eines Wurstnetzes umhüllte Wurst,
- Fig. 2 eine Detailansicht eines erfindungsgemäßen
Wurstnetzes
- Fig. 3 eine Detailansicht einer Netzmasche eines
erfindungsgemäßen Wurstnetzes.

Fig. 1 zeigt, wie eine Wurst 1 von einem erfindungsgemäßen Wurstnetz 2 umhüllt ist. Hierzu ist das Wurstnetz entlang zweier Längsbereiche 3 derart von einem Faden 4 zusammengehalten, daß es sich eng um die Wurst 1 herumschmiegt. Das Wurstnetz ist der Hüllkörper, welcher in Schlauchlängsrichtung einmal geteilt ist, und der entlang seinen im Teilungsbereich liegenden Längsbereiche 3 durch einen Faden 4 verbunden ist, der im wesentlichen derart ohne Einbindung durch den Hüllkörper 2 geführt ist, daß er in Längsrichtung herausziehbar ist.

Es liegt im Rahmen der Erfindung, daß die Längsbereiche 3 des Wurstnetzes mit den längslaufenden Begrenzungskanten 3a des Wurstnetzes zusammenfallen, wie aus Fig. 2 ersichtlich ist. Hierdurch wird der Vorteil eines gleichmäßigen Aussehens der Wurst im Bereich des Ziehfadens 4 erreicht.

Der Ziehfaden 4 ist zwischen den Längsbereichen 3 abwechselnd und im wesentlichen unregelmäßig hin- und hergeführt.

Es liegt jedoch auch im Rahmen der Erfindung, den Ziehfaden 4 mit einem im wesentlichen regelmäßigen Zickzackverlauf 6, siehe Fig. 2, durch sich gegenüberliegende Netzmaschen 7 der Längsbereiche 3 bzw. der Längskanten 3a zu führen.

Durch diese Maßnahme wird der Vorteil erreicht, daß sich der Ziehfaden auch über große Längen aus dem Wurstnetz ziehen läßt. Der Ziehfaden 4 hält die Endbereiche 3 des Wurstnetzes 2 unter einer geringen Umfangsspannung zusammen, so daß die Kontur des Wurstnetzes 2 im wesentlichen der Wurstkantur entspricht. Am Wurstende im Bereich des Wurstzipfels 1a ist ein Ende des Ziehfadens 4, z. B. durch einen Knoten, festgelegt.

Es liegt ebenfalls im Rahmen der Erfindung, den Ziehfaden 4 dort z. B. durch eine Endklammer oder ein gleichwirkendes Mittel festzuhalten.

Im Bereich der Anschnittfläche 1b der Wurst 1 befindet sich das andere Ende des Fadens 4. Zwischen seinen Enden ist der Faden 4 durch einzelne Netzmaschen 7 durchgeführt, wobei er keinerlei Einbindung in das Wurstnetz erfährt. Durch diese Maßnahme läßt sich der Ziehfaden 4 gleichzeitig aus mehreren Netzmaschen 7 herausziehen, wodurch das zusammengehaltene Wurstnetz 2 um ein entsprechendes Längsstück auseinanderklappt.

Hierbei wird der Ziehfaden 4 von der Anschnittfläche 1b der Wurst 1 so weit aus den Netzmaschen 7 herausgezogen, wie

es für den jeweiligen Wurstanschnitt notwendig ist.

Der Ziehaden 4 ist gegenüber dem Wurstnetz 2 farblich unterschiedlich gekennzeichnet. Hieraus ergibt sich der Vorteil, daß die Stelle des Wurstnetzes, welche durch den Ziehaden 4 zusammengehalten wird, auf den ersten Blick leicht auffindbar ist.

Das Wurstnetz 2 ist aus einzelnen Netzmaschen 7 aufgebaut, die im Rahmen der Erfindung elastisch sein können. Hieraus ergibt sich der Vorteil, daß sich das Wurstnetz in dichter Anlage um die Wurst schmiegt.

In einer besonderen Ausführungsform bestehen die Netzmaschen 7 aus zumindest zwei Schenkeln 8 (siehe Fig. 3), die zumindest teilweise aus elastomerem Material 9 bestehen. Die Schenkel sind durch Wirken, Rascheln, Klöppeln oder ähnliche Herstellungsverfahren mit bekannter Technologie ohne weiteres herstellbar.

Es liegt auch im Rahmen der Erfindung, das elastomere Material 9 mit Textilfäden 10 zu umspinnen, zu umzwirnen oder auf ähnliche Art und Weise zu umgeben. Hieraus ergibt sich der Vorteil, daß das Wurstnetz die kombinierten Eigenschaften eines elastomeren Materials und eines Textilmaterials aufweist. Dieser Vorteil besteht insbesondere darin, daß die Dehnung des elastomeren Materials durch die begrenzte Dehnbarkeit des Textilmaterial gebremst ist, wodurch eine mögliche Überdehnung des elastomeren Materials verhindert wird.

Die vorliegende Erfindung ist nicht auf das Ausführungsbeispiel beschränkt, sondern umfaßt insbesondere auch alle gleichwirkenden Mittel.

6104/-II/Scho.

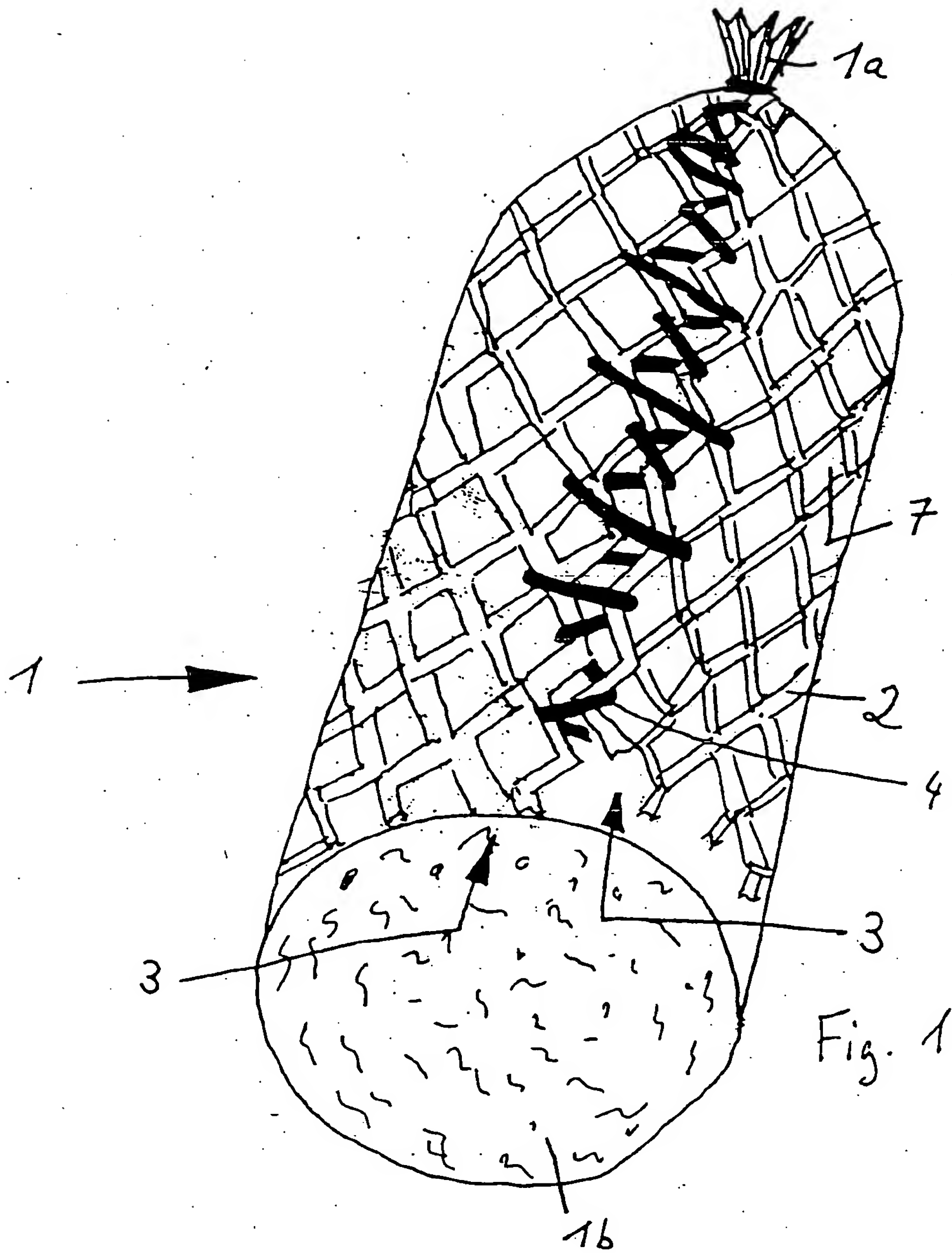
Wilh. Sopp GmbH & Co. KG,
Kreuzbergstr. 55,
5630 Remscheid 11

Ansprüche

1. Wursthülle bestehend aus einem im wesentlichen schlauchförmigen Hüllkörper, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t , daß der Hüllkörper in Schlauchlängsrichtung zumindest einmal geteilt ist, und daß der Hüllkörper (2) entlang seiner im Teilungsbereich liegenden Längsbereiche (3) durch einen Faden (4) verbunden ist, der im wesentlichen derart ohne Einbindung durch den Hüllkörper (2) geführt ist, daß er in Längsrichtung herausziehbar ist (Ziehfa den).
2. Wursthülle nach Anspruch 1, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t , daß der Ziehfa den Hüllkörper ein netzförmiges Maschengebilde (Wurstnetz) ist, und daß der Ziehfa den (4) zickzackförmig durch einander gegenüberliegende Netzmaschen (7) verläuft.
3. Wursthülle nach Anspruch 1 oder 2, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t , daß sich der Ziehfa den (4) farblich vom Hüllkörper (2) unterscheidet.

4. Wursthülle nach einem der Ansprüche 1 bis 3,
dadurch gekennzeichnet, daß der
Hüllkörper aus Netzmaschen (7) aus textilem Gewirke
besteht.
5. Wursthülle nach einem der Ansprüche 1 bis 4,
dadurch gekennzeichnet, daß der
Hüllkörper aus elastischen Netzmaschen (7) besteht.
6. Wursthülle nach Anspruch 5,
dadurch gekennzeichnet, daß die
Netzmaschen (7) mindestens zwei Schenkel (8) aufwei-
sen, die zumindest teilweise aus elastomerem Material
(9) bestehen.
7. Wursthülle nach Anspruch 6,
dadurch gekennzeichnet, daß das
elastomere Material (9) von Textilfäden (10) umgeben
ist.

91 07 065.



91 07 085.

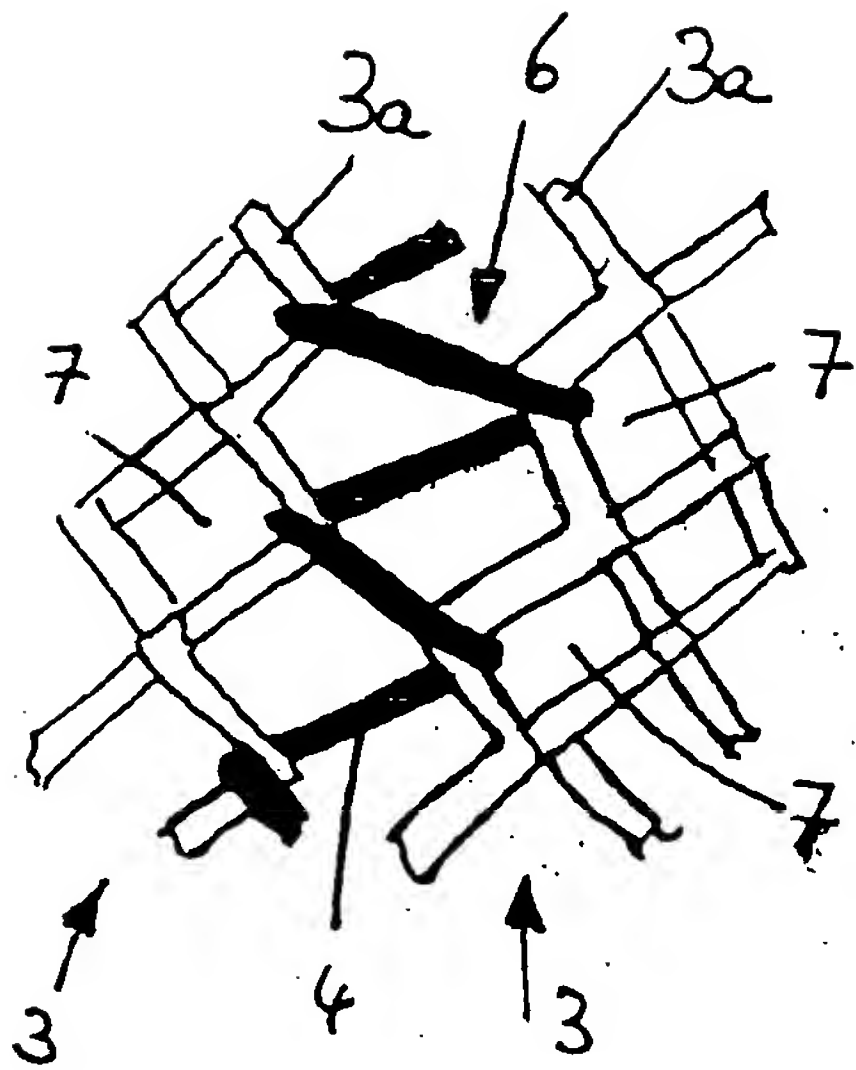


Fig. 2

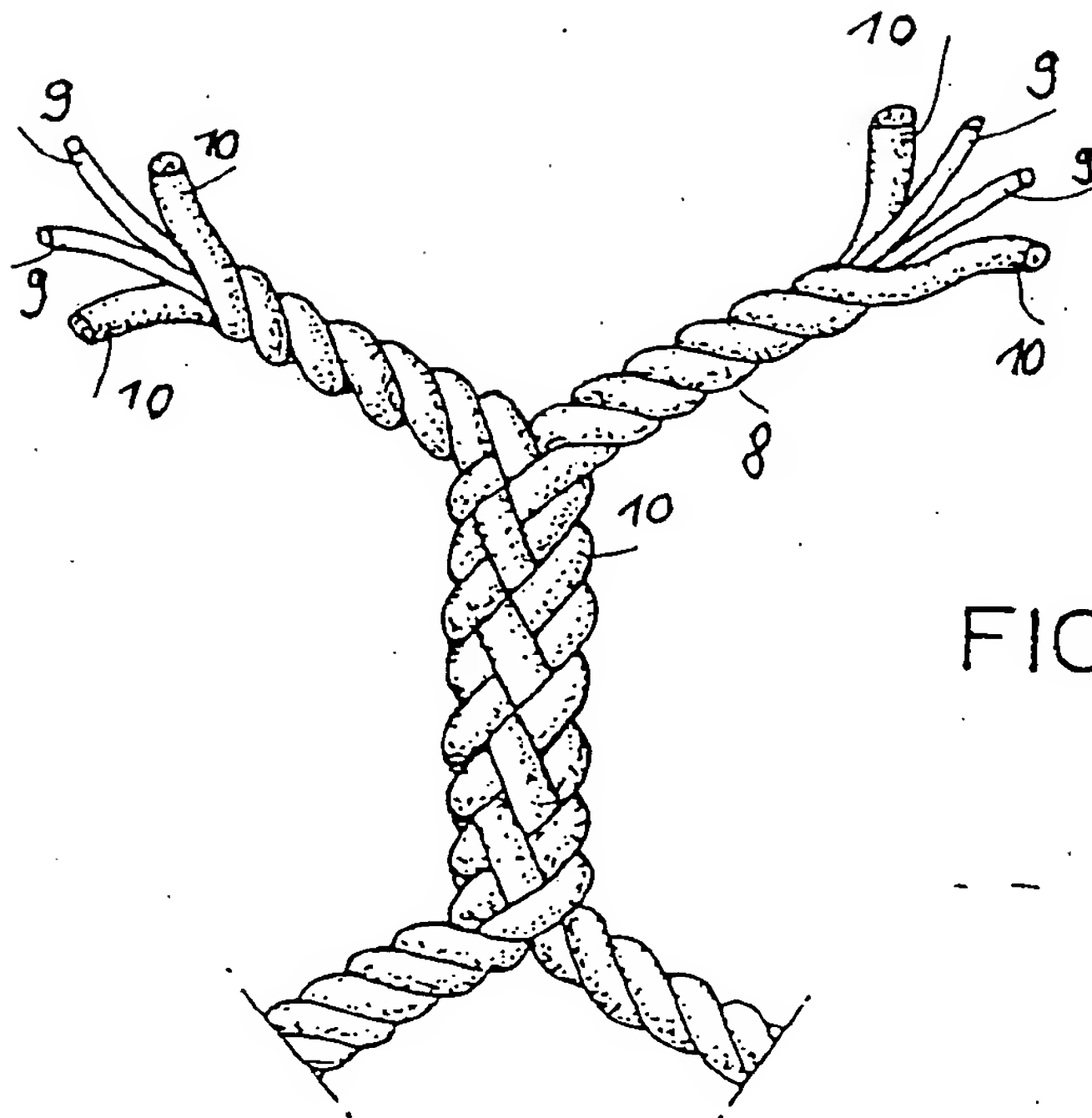


FIG. 3